(F)

Mode d'emploi

ATTENTION: Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre gril pour la première fois. Vous serez ainsi assuré d'en avoir bien compris le fonctionnement et en tirerez une satisfaction accrue.

Valable pour tous les grils a gaz CRAMER:

- avec brûleur tubulaire et plaque de cuisson
- avec brûleur céramique sans plaque de cuisson

Sommaire:

1. Généralités
2. Pression d'alimentation du gaz
3. Désignation des pièces et assemblage du gril
4. Raccordement du gril
5. Mise en service, mise hors service
6. Consignes de sécurité
7. Comment remédier aux défaillances éventuelles
8. Entretien du gril
9. Utilisation des accessoires standard

1. Généralités

Ce produit CRAMER est un gril à infrarouge fonctionnant au gaz liquide.
Le gaz liquide employé (butane, propane ou un mélange des deux) est tout à fait neutre pour l'environnement. La puissance du gril en kW, sa consommation en g/h et la pression d'alimentation en mbar sont indiqués sur la plaquette signalétique apposée à l'intérieur de la mallette.

2. Pression d'alimentation du gaz

Les grils vendus en Allemagne, Autriche et Suisse sont prévus pour une pression de 50 mbar (hPa).

En Allemagne, il faut un détendeur approuvé DVGW (1,5 kg/h max).

En Autriche et Suisse, il faut utiliser des détendeurs approuvés par les autorités du pays en question.

En règle générale, les appareils vendus dans les autres pays européens sont prévus pour une pression de 30 mbar.

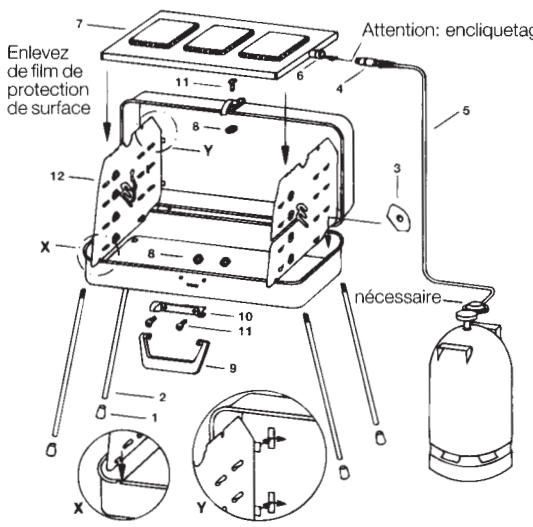
Attention: Dans tous le cas la pression délivrée par le détendeur doit être conforme à la pression de service de l'appareil.

3. Désignation des pièces et assemblage du gril

(Pour les modèles »Palermo« et »Meran« voir feuille séparée)

Au déballage, contrôlez que toutes les pièces sont au complet à l'aide de la liste ci-dessous. (La bonbonne de gaz et le détendeur **ne sont pas** fournies avec le gril.)

Les parois latérales sont en tôle d'acier ou en aluminium, conformément au type d'appareil.



	Liste des pièces	
1	Sabots des pieds	(4 pcs.)
2	Pieds	(4 pcs.)
3	Plaques de fixation	(4 pcs.)
4	Injecteur de gaz	(1 pc.)
5	Tuyau à gaz	(1 pc.)
6	Manchon avec clip	(1 pc.)
7	plaque inox/ rampe-brûleur	(1 pc.)
8	Écrou	(3 pcs.)
9	Poignée	(1 pc.)
10	Ferrure de poignée	(1 pc.)
11	Vis	(3 pcs.)
12	Support latéraux	(2 pcs.)

Autres accessoires fournis:

- l'ensemble lèchefrite et grille
- la broche avec pinces-griffes à viande et poignée
- la poignée pour l'ensemble lèchefrite/grille (poignée froide)
- le mode d'emploi

Assemblage du gril (suivre le schéma de la liste des pièces):

- Enfoncez les sabots (1) sur les extrémités des pieds (2).
- Fixez les 4 pieds sur le fond du gril:
  - introduisez les extrémités filetées des pieds (2) dans les trous du fond du gril et vissez-les dans les plaques (3) maintenues à la main aux quatre coins à l'intérieur de la mallette;
  - il suffit de visser les pieds à la main pour assurer la stabilité du gril.
- Montage des supports latéraux (12):
  - la manière d'accrocher les supports sur le couverle de la mallette est illustrée dans le schéma Y.
  - la manière d'accrocher les supports sur le bord de la mallette est illustrée dans le schéma X.
- Posez ensuite la plaque de cuisson (7) sur les support latéraux.
- Glissez la lèchefrite avec la grille entre les supports, à la hauteur désirée. Avant le premier emploi, nettoyer soigneusement l'ensemble lèchefrite/grille.

ATTENTION: Avant la première utilisation, enlevez le film protecteur recouvrant la plaque chauffe-plats de l'agrégat thermique.
(Les plaques à brûleur céramique n'ont pas de protection plastique.)

4. Raccordement du gril

Pour raccorder le gril à la bonbonne de gaz, les éléments suivants sont nécessaires:

a) Bonbonne de gaz pour le camping usuelle (petite bonbonne de 5 ou 11 kg)

b) détendeur aux normes applicables dans le pays (voir pression d'alimentation)

c) tuyau à gaz knickfreie Montage (livré avec l'appareil)

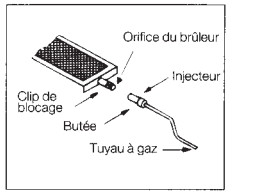
d) 1 clé SW 17

e) produit antifuite accepté par le BVGW ou Ce un moyen produisant de la mousse (ex. eau savonneuse)

- Raccordement du tuyau à gaz:

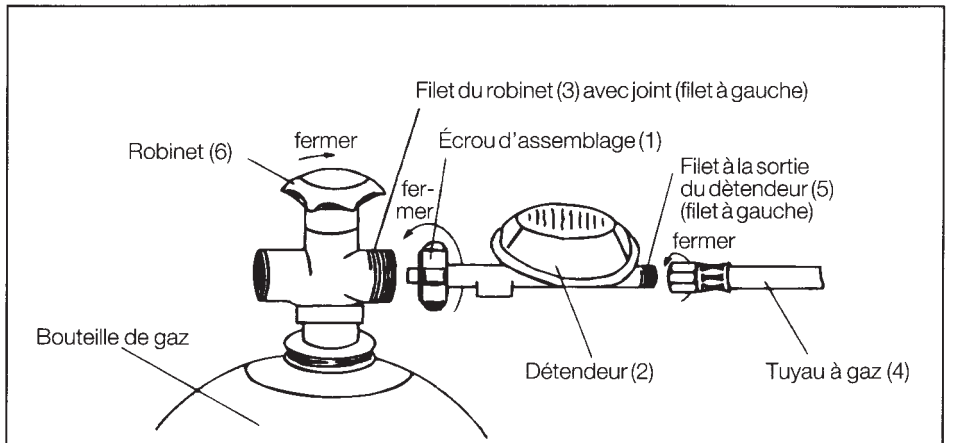
  a) aux appareils avec plaque de cuisson
  - emboîtez l'injecteur (4) du tuyau à gaz (5) dans le manchon avec clip (6) de l'agrégat thermique
  - l'injecteur doit s'emboîter avec un déclic nettement audible (clip de blocage)

  b) aux appareils sans plaque de cuisson (brûleur à céramique)
  - ces appareils sont livrés tuyau à gaz et brûleur céramique déja assembleés



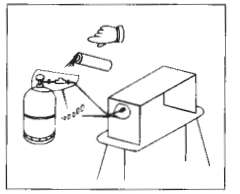
- Raccordement du tuyau à la bouteille de gaz:

Le raccordement du tuyau à la bonbonne de gaz s'effectue selon le schéma ci-dessous:

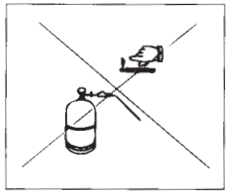


Branchement de la bouteille de gaz

- Vérifiez la présence et contrôlez le bon état du joint du détendeur (d) (aussi lors de chaque changement de bonbonne). **N'ajoutez aucun joint** supplémentaire.
- Visser à la main l'écrou d'assemblage du détendeur (1) sur le filet du robinet de la bouteille (3). (Attention: Filet à gauche.) L'utilisation d'outils risquerait d'éndommager.
- Vissez le tuyau (4) au raccord fileté du détendeur (5) à l'aide de la clé SW 17 (vissage à gauche) (les écrous vissant à gauche sont repérés par des encoches).
- L'injecteur et le tuyau sont livrés déjà assemblés. Vérifier régulièrement l'état du tuyau et le changer si nécessaire en utilisant 2 clés de 17, l'une pour maintenir l'écrou de l'injecteur, l'autre pour desserrer celui du tuyau.
- Contrôler l'étanchéité de toutes les jointures lorsque l'appareil est en marche, en utilisant des produits appropriés (ex.: sprays prévus à cet effet, eau sayonneuse). L'étanchéité est assurée lorsqu'il n'y a pas de bulle.



- Le système est étanche si aucune bulle **n'est** visible!



- **Il est interdit,** cardangereux, de contrôler les éventuelles fuites de gaz avec une flamme nue!

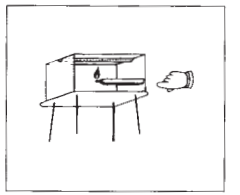
5. Mise en service, mise hors service

L'appareil ne doit pas être utilisé dans un local fermé ni dans ses dépendances!

Mise en service: Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz (tournez à gauche).

Tout de suite après!!!
- Allumer la rampe du brûleur située sous la plaque de cuisson à l'aide d'une flamme ou d'un piezo. Les brûleurs céramiques doivent être allumés en dessous des blocs céramiques tout de suite l'un après l'autre.

ATTENTION: L'ouverture du robinet de la bouteille et l'allumage du brûleur devraient être effectués **simultanément** pour éviter l'amas éventuel du gaz à proximité du brûleur qui pourrait produire une déflagration. (Danger de brûlures!)



- **Après l'allumage:**
  - S'assurer que la rangée des flammes est allumée des deux côtes à toute la longueur de la rampe-brûleur (allumage succesif).
  - Dans le cas des appareils à brûleur céramique, les blocs céramiques doivent être enflammablés et devenir rapidement incandescants.

INDICE: Lorsque l'appareil est en fonctionnement, il est tout à fait normal d'entendre un léger bruissement causé par la pression d'arrivée du gaz. Ceci n'est pas une anomalie et ne présente aucun danger.

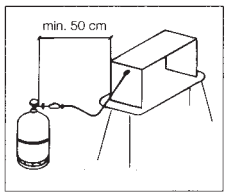
- **La mise hors service se fait par simple fermeture du robinet de la bouteille.**

6. Consignes de sécurité

- **L'appareil ne doit pas être utilisé dans un local fermé ni dans ses dépendances!**
- Ne pas laisser longtemps l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil à porte enfants.
- Remplacer un tuyau endommagé.
- Ne pas modifier l'injecteur ou le brûleur.

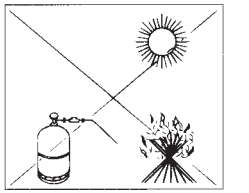
Ne pas stocker de bouteilles butane/propane:
- dans un sous-sol (le gas liquide est plus lourd que l'air),
- dans une cage d'escalier,
- dans un couloir,
- dans des passages de bâtiments ainsi qu'à leur proximité.

- Les bouteilles de gaz (pleines ou vides) doivent toujours être stockées debout. La sortie du robinet ainsi que le robinet lui même doivent être fermés par leurs couvercles protecteurs.

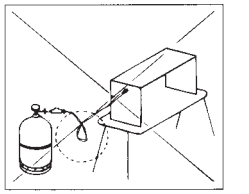


- La bouteille de gaz doit être placée au minimum 50 cm de l'appareil.

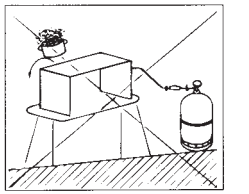
- Elle doit être protégée des effets de la chaleur (max. température de bouteille 50°C)



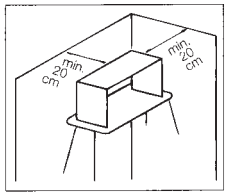
- Protéger le tuyau à gaz de tout endommagement. Le tuyau ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. S'assurer que le tuyau soit sans tension.



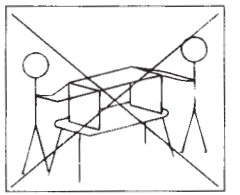
- Faire attention à ce que l'appareil soit placé sur un terrain plat et solide.



- Ne posez jamais un gril devenant chaud à proximité de matériaux facilement inflammables:
  - distance minimum 20 cm
  - une tente doit être bien ventilée (grandes ouvertures).



- Ne transportez jamais le gril quand il est encore chaud.



- **La fumée qui se dégage à la première mise en service est due aux résidus de graisse de fabrication; ce phénomène cesse au bout de 10 minutes env.**
- Le bleuissement de l'agrégat thermique en acier inox est un phénomène normal consécutif à la forte élévation de température. Il est sans incidence sur le fonctionnement correct du gril ni sur la qualité de cette pièce.
- Sur les appareils à plaque de cuisson inox, n'utiliser que des casseroles d'un diamètre de 10 - 20 cm. Les casseroles doivent toujours être placées au milieu d'un feux.
- N'utiliser l'appareil qu'avec le récolte sauce inserré pour ne pas détruire la plaque signalétique fixé dans la partie inférieure de la mallette.

7. Comment remédier aux défaillances éventuelles

- Fermer le robinet de la bouteille.
- Seuls des personnes habilitées sont autorisées à exécuter des réparations à l'injecteur et à la rampe-brûleur.
- Vérifier de nouveau le montage exacte à l'aide de la liste des pièces.
- Remplacer les pièces endommagées.
- La nouvelle mise en service n'est à efféctuer qu'après l'élimination de l'éventuelle erreur de montage.
- Avant la nouvelle mise en service effectuer une épreuve d'étanchéité de la voie d'écoulement du gaz.

8. Entretien du gril

Les parties du gril devenant chaudes ne doivent pas recevoir d'huile, d'eau ni d'autres liquides.
Après l'emploi, nettoyez le gril avec un produit de nettoyage doux (si vraiment nécessaire). Le gril doit être rangé bien séché.

9. Utilisation des accessoires standard

La grille et la lèchefrite sont conçues pour être utilisées ensemble, c'est-à-dire en posant la grille dans la lèchefrite, quelle que soit hauteur où vous glissez la lèchefrite.

Cette précaution empêche l'égouttement de la graisse et du jus sur le fond de la mallette quand vous enlevez la lèchefrite, par exemple pour tourner la pièce à rôtir. Un autre avantage est la meilleure utilisation de la puissance de chauffage émise par le brûleur tubulaire.

Pendant l'utilisation, ne laissez pas la poignée sur la lèchefrite afin d'éviter de vous brûleur par la suite.

Quand vous grillez des pièces à la broche, le jus recueilli dans la lèchefrite vous permet de préparer des sauces à votre goût. Les crans supérieurs des supports latéraux sont destinés à la grillade rapide des viandes.

Les rôtis, gigots, poulets, etc. sont fixés sur la broche avec les pinces-griffes et la broche posée à la hauteur voulue dans les encoches correspondantes des côtés. L'orifice en forme de „trou de serrure" du côté gauche du gril (vue de face) sert au blocage du moteur tournebroche, même s'il a une dimension spéciale. L'ergot de blocage du moteur s'accroche dans le „trou de serrure" et la broche est ensuite enfilée dans l'orifice d'entraînement du moteur.

Quand vous voulez tenir des mets chauds sur la plaque chauffe-plats, assurez-vous que le fond des ustensiles ne soit pas bombé et que leur diamètre soit compris entre 10 - 20 cm.